



DR. CRUSIUS
WEINGUT

ZUCCHINI MIT ZITRONEN- RICOTTASPIEGEL

UND KRÄUTER-PESTO



ZUCCHINI MIT ZITRONEN- RICOTTASPIEGEL UND KRÄUTER-PESTO

ZUBEREITUNG ZUTATEN:

1. ZUCCHINI HALBIEREN, IN GLEICH GROSSE STÜCKE SCHNEIDEN UND SALZEN. 30 MINUTEN ZIEHEN LASSEN.
2. RICOTTAKÄSE MIT DEM ABRIEB EINER ZITRONE VERMENGEN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN. MIT CA. 30 ML OLIVENÖL BETRÄUFELN. DIE ZITRONE HALBIEREN UND DEN SAFT AUSPRESSEN.
3. HASELNÜSSE IN DER PFANNE CA. 5 MINUTEN GOLDBRAUN RÖSTEN UND ABKÜHLEN LASSEN. DANN GROB ZERHACKEN.
4. EINEN TEIL DER KRÄUTER UND NÜSSE ZUM GANIEREN ZUR SEITE STELLEN.
5. DIE RESTLICHEN HASELNÜSSE, BASILIKUM, PETERSILIE, KNOBLAUCH, CHILIFLOCKEN, HONIG, ZITRONENSAFT, ZITRONENABRIEB UND OLIVENÖL IN EINEN STANDMIXER GEBEN UND ZU EINEM PESTO MIXEN. NACH BEDARF ETWAS MEHR OLIVENÖL HINZUGEBEN.
6. ZUCCHINI UNTER KALTEM WASSER ABSPÜLEN UND TROCKNEN. ZUCCHINISTÜCKE IN ÖL ANBRATEN.
7. RICOTTASPIEGEL AUF EINEM TELLER ANRICHTEN UND DIE ZUCCHIN DARUF VERTEILEN UND MIT DEM PESTO BETRÄUFELN. MIT BASILIKUM, HASELNÜSSEN UND PETERSILIE GARNIEREN. MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

3 ZUCCHINI
200 GR RICOTTAKÄSE
1 ZITRONE
25 GR BASILIKUM
25 GR PETERSILIE
1 KNOBLAUCHZEHE
60 GR HASELNÜSSE
1 EL HONIG
1 TL CHILIFLOCKEN
200-250 ML OLIVENÖL
OLIVENÖL FÜR DIE PFANNE
SALZ
PFEFFER

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

RUHEZEIT: 30 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG:

TRAISSER GRAUBURGUNDER TROCKEN

SCHWIERIGKEIT:



GUTEN APPETIT!